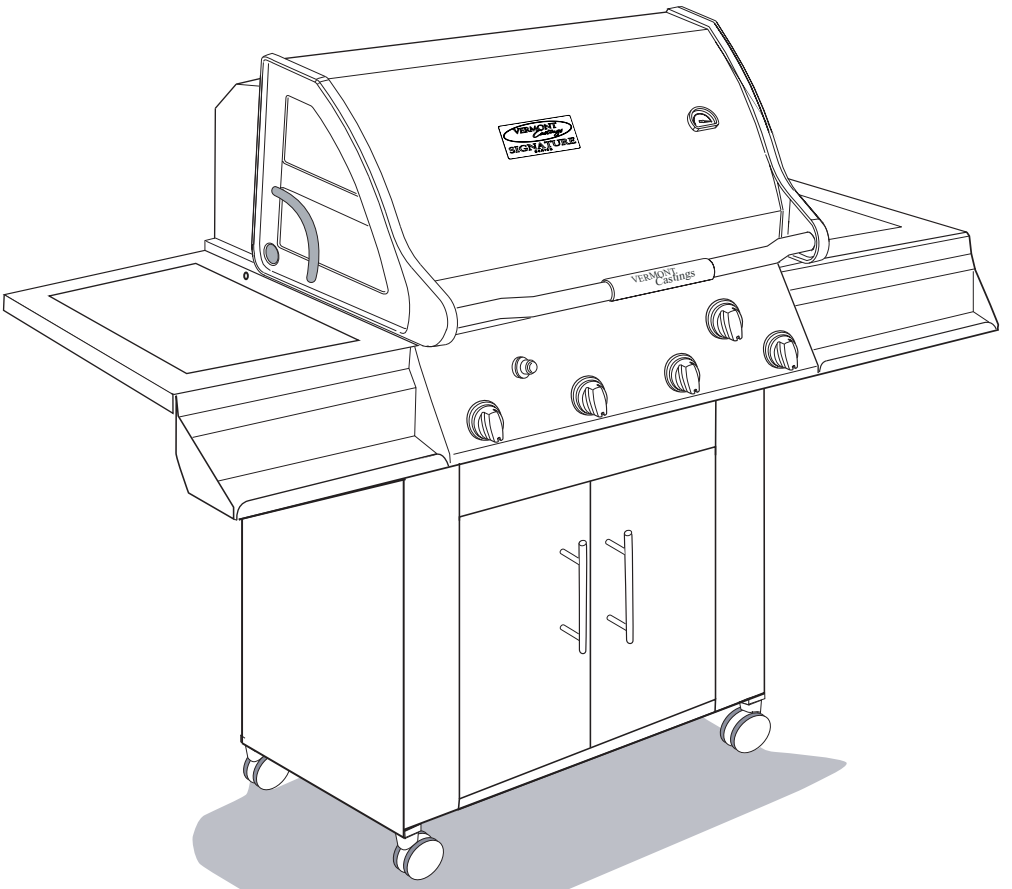
VERMONT Castings
SIGNATURE
SERIES



Manuel d'utilisation

Modèles VCS4000 & VCS5000 des barbecues au gaz

DESIGN CERTIFIED

CERTIFIED

50002158 02/04 Rev.0 Fr

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez le gaz:

- **Coupent le gaz à l'appareil**
- **Éteignent n'importe quelle flamme ouverte**
- **le couvercle Ouvert**
- **si l'odeur continue, appelez immédiatement votre fournisseur du gaz ou pompiers.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas ou utilisez l'essence ou d'autres vapeurs inflammables et des liquides aux alentours de cela ou un autre appareil.

Un cylindre LP non connecté pour l'utilisation ne sera pas stocké aux alentours de cela ou un autre appareil.

MOTS DE SIGNAL:

Les Mots de Signal utilisés dans ce Manuel et leurs significations destinées, sont comme suit:

DANGER: Indique qu'un échec d'observer les instructions de sécurité pourrait aboutir au dommage corporel mortel ou catastrophique.

AVERTISSEMENT: Indique qu'un échec d'observer les instructions de sécurité pourrait aboutir au dommage corporel sérieux.

ATTENTION: Indique qu'un échec d'observer les instructions de sécurité pourrait aboutir aux dégâts de propriété ou le dommage corporel mineur(secondaire).

NOTE: Désigne l'information importante touchant à l'utilisation sûre du Gril.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS:

Puisque cet appareil de cuisine extérieur est mobile, est alimenté par naturel ou le gaz de propane, produit de très hautes températures pour la cuisine et émet le monoxyde de carbone comme un sous-produit de combustion, des précautions prudentes doivent être prises pour assurer son utilisation sûre.

DANGER: Ce Gril a été conçu pour l'utilisation EXTÉRIEURE seulement.

- N'utilisez Jamais ce Gril extérieur à l'intérieur de n'importe quelle construction(bâtiment), garage, l'abri ou l'abri, ou à l'intérieur de n'importe quel bateau, caravane ou le camping-car, empêcher un feu possible et empêcher la possibilité d'empoisonnement de monoxyde de carbone ou l'asphyxie.

DANGER: l'Exposition d'un rempli ou un cylindre de propane débranché pour chauffer pourrait causer la décharge de carburant par la valve de sortie de pression. Puisque la vapeur de propane est plus lourde que l'air qu'il a tendance à unir et, si enflammé, pourrait produire un feu violent ou une explosion.

- N'installez Jamais un cylindre de propane si c'est plus de 80 % pleins, comme le contenu peut manquer de la pièce(chambre) adéquate pour l'expansion quand exposé pour chauffer.
- Ne stockez Jamais un Cylindre de Gaz de Propane de rechange dans le compartiment de cylindre de ce Gril, parce qu'il sera exposé à de hautes températures quand le Gril est dans l'utilisation.
- Ce Gril de Barbecue du Gaz vous fournira beaucoup d'heures de plaisir et le plaisir, s'il est utilisé conformément aux Avertissements et aux Instructions de Sécurité contenues dans ce Manuel.
- Les Avertissements essentiels et les Instructions de Sécurité sont placés partout dans les pages de ce Manuel, mais certains des principaux ont été récapitulés ci-dessous pour votre convenance :

A. EMPLACEMENTS SÛRS POUR UTILISATION DE CE GRIL EXTÉRIEUR

DANGER:

- N'utilisez Jamais ce Gril extérieur à l'intérieur de n'importe quelle construction(bâtiment), garage, l'abri ou l'abri, ou à l'intérieur de n'importe quel bateau, caravane ou le camping-car, empêcher un feu possible et empêcher la possibilité d'empoisonnement de monoxyde de carbone ou l'asphyxie.

AVERTISSEMENTS:

- Confirmez toujours que ce Gril n'est pas placé sous un objet combustible (par exemple, un auvent ou un parapluie) ou dans un secteur couvert (par exemple, un porche ou gazebo) avant l'éclairage de cela, empêcher un feu possible.
- Confirmez toujours que ce Gril n'est pas placé sous le surplomb d'une maison, un garage ou d'autre structure avant l'éclairage de cela. Un surplomb servira pour faire dévier des flambées et a dégagé de la chaleur dans la structure lui-même, qui pourrait aboutir à un feu.
- Confirmez toujours que ce Gril est placé plus de 36 "(1 m) loin de n'importe quels matériels combustibles ou surfaces avant l'éclairage de cela et qu'aucune essence ou d'autres substances volatiles ne sont stockés aux alentours de ce Gril. La température d'un feu de graisse ou du dégagé de la chaleur pourrait autrement être suffisante de s'enflammer tout près combustibles ou des substances volatiles.
- Placez toujours ce Gril où il y aura la combustion suffisante et l'air de ventilation, mais Jamais la position cela dans le chemin direct d'un vent fort.
- Ne permettez Jamais au Gril de faire fonctionner tandis que sans surveillance, empêcher des feux de graisse non contrôlés de l'éclatement.

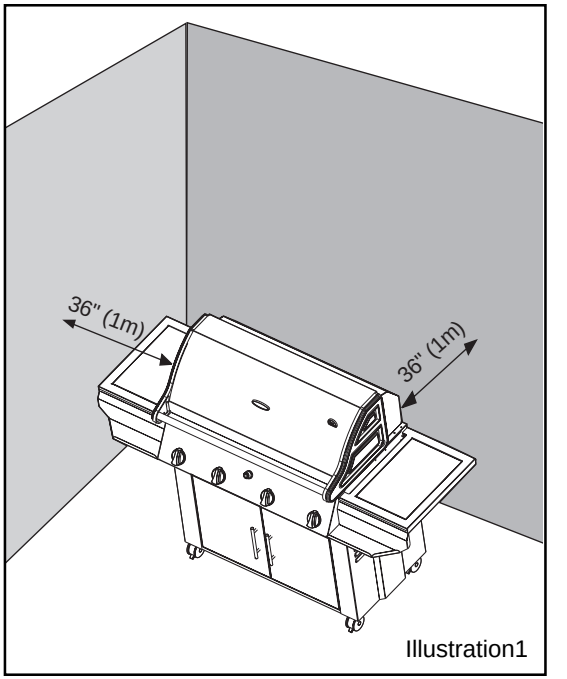


Illustration1

N'essayez Jamais de déplacer ce Gril tandis qu'il est dans l'opération ou tandis que c'est toujours chaud, empêcher la blessure personnelle possible.

- Jamais le magasin(dépôt) ou l'essence d'utilisation ou d'autres substances inflammables ou volatiles aux alentours de ce Gril ou aux alentours d'un autre appareil produisant chaleur, à cause du danger de commencer un feu.
- Confirmez toujours que l'installation de ce Gril se conforme aux exigences(conditions) de tous les Codes locaux ou, en absence de n'importe quels Codes locaux applicables, avec l'un ou l'autre le Code national du Gaz de Carburant, ANSI Z223.1/NFPA 54; ou CAN/CGA-B149.1, Code d'Installation national du Gaz.

B. UTILISATION SÛRE DE LP (PROPANE) GAZ

DANGER:

- N'installez Jamais un cylindre de propane qui est plus de 80 % pleins, comme le contenu peut manquer de la pièce(chambre) adéquate pour l'expansion quand exposé pour chauffer. La vapeur de propane peut alors être déchargée par la valve de sortie de pression, qui pourrait s'accumuler dans une association(un bassin) et un résultat postérieur d'un feu ou d'une explosion.

  Instruisez toujours que votre propane certifié alimente le fournisseur pour confirmer par le poids que votre cylindre n'est pas plus de 80 % pleins. Un cylindre vide pèsera environ 18 livres., tandis qu'un cylindre correctement rempli devrait peser pas plus que 38 livres.
- Ne stockez Jamais un Cylindre de Propane de rechange dans le compartiment de cylindre de ce Gril. L'exposition d'un cylindre débranché pour chauffer pourrait aboutir à la décharge de vapeur de propane par la valve de sortie de pression et la vapeur unie pourrait aboutir à un feu violent. (Aucun danger(hasard) est posé par le cylindre connecté s'il n'est pas rempli, cependant, comme il a tendance à se frigorifier(se réfrigérer) tandis qu'il est utilisé.)

  Confirment Toujours que toutes les ouvertures dans le compartiment de cylindre de ce Gril ne sont sans aucune obstruction qui limiterait la circulation d'air de ventilation. La bonne ventilation empêchera l'union de vapeur de propane fuie, qui est plus lourde que l'air et qui pourrait éclater si enflammé.

AVERTISSEMENTS:

- Consultez toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière le Gril pour confirmer quel carburant doit être utilisé avec le Gril. Ne faites Jamais fonctionner le Gril avec le gaz de propane s'il a été configuré pour utiliser le gaz naturel, empêcher le surchauffage dangereux.
- Confirmez toujours qu'il n'y a aucune fuite du gaz avant l'éclairage de ce Gril. Appliquez une solution 50/50 de savon liquide et l'eau aux connecteurs de ligne de provision du gaz avec une brosse ou pulvérisez la bouteille et surveillez des bulles. **N'utilisez Jamais une allumette(un match) ou une flamme ouverte pour évaluer pour des fuites du gaz.**
- Inspectez toujours visuellement la ligne de provision du gaz pour fraying, forçant ou des dégâts de rongeur avant chaque utilisation de ce Gril et, si nécessaire, installent un remplacement(remplaçant) obtenu de votre revendeur avant l'éclairage de ce Gril.

Stockez toujours vos Cylindres de Gaz de Propane de rechange dans un secteur extérieur qui est bien aéré, ombragé, frais et enlevé de n'importe quelle source de chaleur. Stockez toujours ces cylindres dans une position droite. Ne stockez Jamais un cylindre de rechange aux alentours de ce Gril, ou aux alentours d'un autre appareil produisant chaleur.

C. UTILISATION SÛRE DE GAZ NATUREL

- Consultez toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière le Gril pour confirmer quel carburant doit être utilisé avec le Gril. Jamais la tentative de faire fonctionner le Gril avec le gaz naturel s'il n'a été configuré pour utiliser le gaz de propane, empêcher le dommage corporel possible.
- Employez toujours une agence de service qualifiée pour installer toute la plomberie de provision nécessaire du gaz, pour des raisons de sécurité et assurer la conformité avec tous les Codes applicables.

- Coupez toujours promptement la provision du gaz et éteignez immédiatement toutes les flammes si vous sentez le gaz. Cherchez toujours l'aide de votre fournisseur du gaz ou des Pompiers locaux si l'odeur du gaz persiste, à cause du danger de feu ou l'explosion.
- Confirmez toujours qu'il n'y a aucune fuite du gaz avant l'éclairage de ce Gril. Appliquez une solution 50/50 de savon liquide et l'eau aux connecteurs de ligne de provision du gaz avec une brosse ou pulvérisez la bouteille et surveillez des bulles. N'utilisez Jamais une allumette(un match) ou une flamme ouverte pour évaluer pour des fuites du gaz.
- Inspectez toujours visuellement la ligne de provision du gaz pour fraying, forçant ou des dégâts de rongeur avant chaque utilisation de ce Gril et, si nécessaire, installent un remplacement(remplaçant) avant l'éclairage de ce Gril.
- Ne permettez Jamais à une ligne de provision du gaz d'entrer en contact avec n'importe quelle surface chauffée de ce Gril.

D. PRÉVENTION DE BRÛLURES

- Tenez toujours des enfants et des animaux de compagnie dans la surveillance proche en utilisant ce Gril et ne permettez-eux Jamais de vous approcher du Gril tandis qu'il est dans l'utilisation, comme les surfaces extérieures seront très chaudes.
- Toujours l'usure a isolé des pattes protectrices en travaillant au Gril, ou en essayant de fermer une valve de provision du gaz après que la cuisine a été achevée, empêcher des brûlures possibles. Utilisez toujours des détenteurs de pot isolés en traitant les conteneurs d'alimentation chaude.
- Portez toujours une patte protectrice isolée en ajoutant un agent fumant à une Boîte de Fumeur.
- Jamais magasin(dépôt) ou essence d'utilisation ou d'autres substances inflammables ou volatiles aux alentours de ce Gril, ou aux alentours d'un autre appareil produisant chaleur.

E. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Confirmez toujours que ce Gril a été fondé conformément aux Codes locaux ou, en absence de Codes locaux, avec le Code Électrique national, ANSI/NFPA No 70 ou le Code Électrique canadien, CSA C22.1, quand une source électrique externe est utilisée pour le Moteur de Rôtisserie.
- Utilisez toujours une sortie(un débouché) à trois dents fondée et un prolongateur à trois dents pour stimuler le Moteur de Rôtisserie. Ne changez Jamais ou enlevez la dent de base sur le Cordon d'alimentation de Rôtisserie, comme un danger(hasard) de décharge électrique résulterait alors.
- Ne permettez Jamais à une corde de provision électrique d'entrer en contact avec n'importe quelle surface chauffée de ce Gril.

Table des matières

Sécurité
Mises en garde importantes ..... i-v
Exigences en matière de dégagements ii
Table des matières 1
Combustibles 2
Sécurité 3

Branchement du gaz
Raccordement au système d'alimentation 4
Branchement du gaz propane 4
Branchement du gaz naturel 5
Vérification des fuites 5

Fonctionnement
Boutons de réglage 6
Allumage des brûleurs principaux 7
Fermeture des brûleurs 8
Flambées soudaines 8
Allumage des brûleurs principaux à l'aide une allumette 8
Allumage du brûleur du tournebroche 9
Allumage du brûleur du tournebroche à l'aide d'une allumette 9
Installation du tournebroche 10
Allumage du brûleur latéral 11
Fermeture du brûleur latéral 11
Utilisation des boîtes de fumage 12

Cuisson
Méthodes de cuisson 13
Préparation des aliments pour la cuisson au gril 14
Renseignements sur la cuisson au gril 15
Tableau des temps de cuisson 16

Soin et entretien
Brûleurs 19
Brûleur du tournebroche 20
Brûleur latéral 20
Plaques de cuisson 20
Plateau collecteur 21
Panneaux en acier inoxydable 21
Pièces coulées émaillées 21
Réglage des brûleurs 22

Guide de dépannage 23

Carburants

AVERTISSEMENT: n'utilisez Jamais le Gaz naturel dans un Gril qui a été configuré pour brûler le Gaz de Propane et n'utilise Jamais le Gaz de Propane dans un Gril qui a été configuré pour utiliser le Gaz naturel, éviter le dommage corporel possible. Consultez toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière votre Gril pour confirmer quel carburant doit être utilisé avec le Gril.

AVERTISSEMENT: Utilisez seulement le régulateur de pression et Tapez 1 accouplement de provision de gaz de propane et tuyau que l'on fournit à l'origine cet appareil ou comme spécifié, (voir l'image 2).

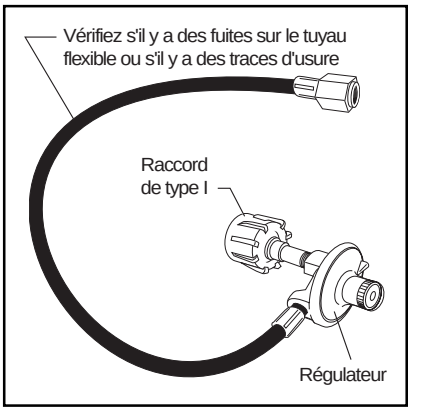


Illustration 2

AVERTISSEMENTS COMPLÉMENTAIRES

- Installez toujours 20 livres. Le cylindre de propane qui est équipé d'un type je la sortie(le débouché) de valve (voit l'image 3) et cela a des 12 "le diamètre et des 18" la hauteur. Utilisez toujours un cylindre de propane qui a été construit et marqué dans la conformité avec les spécifications pour les Cylindres LP du Gaz du Ministère des Transports américain ou avec spécifications dans la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, le Cylindre, des Sphères et le Tube pour le Transport de Marchandises Dangereuses, comme applicable.
- Confirmez toujours que votre cylindre de propane est équipé d'une valve shutoff se terminant dans un Type je le rapport(la connexion) de sortie(débouché) de valve de cylindre de propane et que l'on l'a fourni un col pour protéger la valve de cylindre.
- N'installez Jamais un cylindre de propane dans ce Gril à moins qu'il ne soit équipé d'un inscrit Remplissent le Dispositif de Protection (OPD).
- Toujours ayez un nouveau cylindre de propane correctement purgé d'air par votre revendeur de gaz de propane certifié. Puisqu'un nouveau cylindre est initialement rempli de l'air, l'air doit d'abord être purgé avant qu'il ne soit rempli du propane.
- Inspectez toujours visuellement la ligne de provision du gaz pour fraying, forçant ou des dégâts de rongeur avant chaque utilisation de ce Gril et, si nécessaire, installent un remplacement(remplaçant) obtenu de votre revendeur avant de s'allumer(d'éclairer) ce Gril.

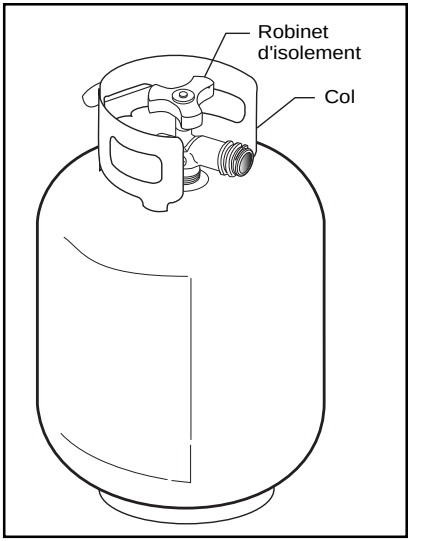


Illustration3

DANGER:

a) Ne stocker pas de pièce détachée LP - le Cylindre du Gaz sous ou près de cet appareil;

b) ne remplit Jamais le cylindre au-delà de 80 % plein; et

c) si l'information dans a) et b) n'est pas suivie exactement, un feu causant la blessure mortelle ou sérieuse peut arriver.

AVERTISSEMENT: confirmez Toujours que les ouvertures dans le compartiment de cylindre du Gril ne sont sans aucune obstruction qui limiterait la circulation d'air de ventilation. La bonne ventilation empêchera n'importe quelle accumulation possible de vapeur de propane fuie, qui est plus lourde que l'air et qui pourrait éclater si enflammé.

NOTEZ: Toujours ayez un fournisseur de gaz de propane certifié inspectent et requalifient votre cylindre de gaz de propane rechargeable avant chaque remplissant à nouveau, conformément au POINT ou des exigences(conditions) TC pour des cylindres de propane.

AVERTISSEMENTS COMPLÉMENTAIRES:

- Toujours les cylindres de propane de poignée avec grand soin, comme le contenu sont sous la haute pression.
- Ferme Toujours la valve de cylindre de propane promptement après chaque utilisation du Gril.
- Stocke toujours des cylindres de propane au grand air, dans une position droite, sûre, de la lumière du soleil directe, loin du logement et dans un secteur bien aéré, frais, sec. NE STOCKEZ JAMAIS UN CYLINDRE DANS UNE CONSTRUCTION(UN BÂTIMENT), LE GARAGE OU D'AUTRE STRUCTURE OU LE SECTEUR CI-JOINT.
- Tient toujours des cylindres hors de portée d'enfants.
- Confirme toujours qu'un chapeau de poussière de valve a été fermement installé et que la valve lui-même est entièrement fermée, chaque fois qu'un cylindre de propane a été débranché.
- Transporte toujours un cylindre de propane dans une position droite, sûre, après la confirmation que sa valve est fermée.
- Stabilise toujours un cylindre pour qu'il ne puisse pas se déplacer, quand il est transporté dans un coffre.
- Ne transporte Jamais un cylindre de propane dans le compartiment de passagers d'une voiture ou d'un camion.
- Ne stocke Jamais un Gril du Gaz à l'intérieur, à moins que le cylindre de propane n'ait d'abord été débranché et enlevé du Gril.
- N'expose Jamais un cylindre de propane à n'importe quelle source de chaleur, applique Jamais la chaleur directement à un cylindre et ne stocke Jamais de cylindre de rechange aux alentours de ce Gril.
- Ne peint Jamais un cylindre de propane une couleur sombre, comme cela peut causer le cylindre et son contenu pour surchauffer.
- On doit prendre des dispositions le cylindre LP le retrait de vapeur.

Raccordement au gaz propane

POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

1. **MISE EN GARDE:** N'entreposez et n'utilisez jamais de l'essence ni aucune autre substance volatile à proximité de ce barbecue.
2. **MISE EN GARDE:** N'entreposez jamais une bonbonne de gaz propane supplémentaire à proximité de ce barbecue ni d'aucune autre source de chaleur possible.

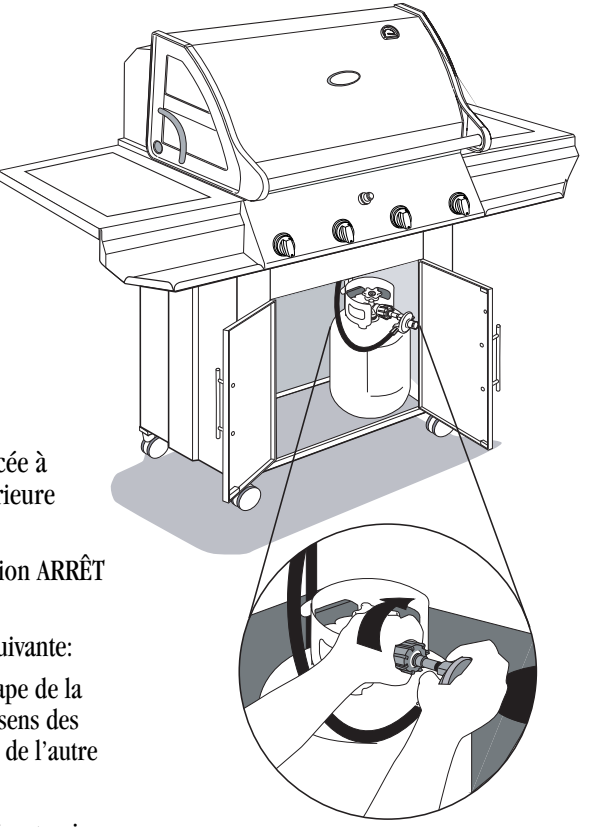


Illustration 4

BRANCHEMENT DU GAZ PROPANE

1. La bonbonne de gaz propane doit toujours être placée à l'emplacement prévu à cette fin, sur la plaque inférieure du compartiment sous le barbecue.
2. Tous les boutons de brûleurs doivent être à la position ARRÊT («OFF») avant de faire circuler le gaz propane.
3. Le branchement doit toujours se faire de la façon suivante:
   - D'une main, insérez le raccord fileté dans la soupape de la bonbonne et serrez le collier en le vissant dans le sens des aiguilles d'une montre tout en tenant le régulateur de l'autre main. (Voir illustration 4).

MISE EN GARDE: Avant d'allumer le barbecue, vérifiez toujours s'il y a des fuites pour prévenir tout risque d'incendie ou d'explosion. (Voir page 5).

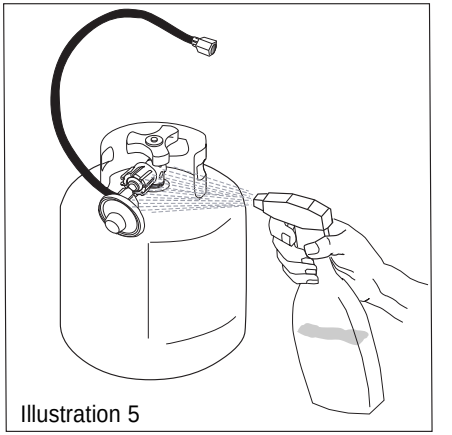


Illustration 5

Connexion de Provision de Gaz naturel

UNIR:

1. La poussée en arrière la Manche sur la Douille comme indiqué ci-dessous (voir Illustration6a).
2. Insérez la Prise et libérez la Manche (voir Illustration6b).
3. Poussez la Prise jusqu'au snaps de Manche en avant à fermer la Prise dans la Douille.

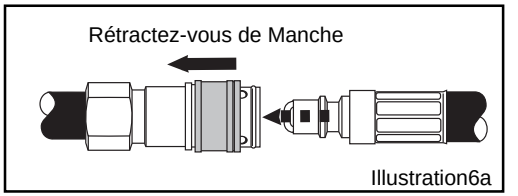


Illustration6a

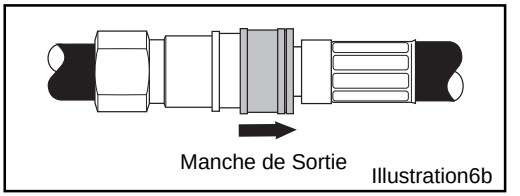


Illustration6b

AVERTISSEMENT: conduisez Toujours les essais suivants de sécurité avant l'éclairage du Gril, empêcher un feu possible ou une explosion (voir l'essai de fuite ci-dessous).

DÉBRANCHER:

1. La manche de Poussée en arrière et retire la Prise.

MISE À L'ÉPREUVE SUR FUITES DU GAZ

Avant la tentative de faire fonctionner ce Gril:

1. Confirmez toujours que tous les boutons de commande de brûleur sont dans LE de la position.
2. Joignez toujours le tuyau de provision du gaz d'abord et ouvrez ensuite le gaz shutoff la valve.
3. Utilisez toujours une brosse ou pulvérisez la bouteille pour appliquer une solution 50/50 de savon liquide et l'eau à tous les points de rapport(connexion) (voir qu'Illustration5) évalue pour des fuites du gaz. N'utilisez jamais une allumette(un match) ou une flamme ouverte pour ce but.
4. Cherchez toujours des bulles pour apparaître, comme l'apparition de bulles indiquera une fuite du gaz. Éteignez toujours le gaz immédiatement et serrez le rapport(la connexion), si vous constatez qu'une fuite existe.
5. Répétez toujours cette procédure jusqu'à ce qu'aucune nouvelle fuite du gaz ne soit trouvée pour exister, avant l'éclairage du Gril.
6. N'essayez jamais d'allumer(éclairer) ce Gril, cependant, si une fuite ne peut pas être arrêtée. Appelez toujours votre fournisseur du gaz promptement pour obtenir l'aide.

AVERTISSEMENTS:

- Consultent Toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière le Gril pour confirmer qu'il a déjà été configuré pour brûler le Gaz naturel.
- Toute la plomberie de provision du gaz devrait être exécuté seulement par une agence de service qualifiée. Aux Etats-Unis, le rapport(la connexion) de provision doit être fait conformément au code local ou, en absence de codes locaux, avec les codes nationaux du gaz de carburant, ANSI Z223.1/NFPA 54. Au Canada, le rapport(la connexion) de provision sera effectué conformément aux autorités provinciales ayant la juridiction et conformément aux exigences(conditions) de la boîte/CGA 1-B149.1 et .2 code d'installation. Une valve shutoff doit être installée entre le gril du gaz et la provision principale. Pour le gaz naturel, l'utilisation un 3/8 "ou 1/2" le gaz naturel fournit la ligne capable d'une entrée d'au moins 75,000 BTUs.
- Débranchent Toujours le Gril et ferment son manuel individuel shutoff la valve, en conduisant les essais de pression du système de tuyauterie de provision du gaz aux pressions qui excèdent 1/2 psi (3.5 kPa).
- Isolez toujours le Gril du système de tuyauterie de provision du gaz en fermant son manuel individuel shutoff la valve en conduisant les essais de pression du système de tuyauterie de provision du gaz aux pressions qui sont égales à ou moins que 1/2 psi (3.5 kPa).

Boutons de réglage

ROBINET DE LA BONBONNE DE GAZ PROPANE

MISE EN GARDE: N'ouvrez jamais une bonbonne à moins que le barbecue n'y soit branché pour prévenir l'accumulation de propane gazeux.

Ouvrez toujours le robinet du gaz juste avant d'allumer le barbecue et fermez-le immédiatement après la cuisson.

BOUTONS DE RÉGLAGE DES BRÛLEURS:

Sur le Modèle VCS4000, quatre valves contrôlent indépendamment le flux du gaz à chaque brûleur, comme indiqué sur le Panneau de configuration de devant et il y a une valve de contrôle séparée pour le brûleur de rôtisserie (voir l'image 7).

Sur le Modèle VCS5000, il y a cinq valves de contrôle indépendantes pour les brûleurs principaux et une valve de contrôle séparée pour le brûleur de rôtisserie (voir l'image 7).

LE de la position est indiqué par le point au-dessus de chaque bouton. Une gamme complète d'ajustement de flamme est disponible de Haut à Bas, (en tournant un bouton en sens inverse des aiguilles d'une montre).

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

Lorsque vous pesez sur le bouton d'allumage, vous entendrez une série de clics au moment où le module produit des étincelles sur le brûleur. Celui-ci devrait s'allumer dans les quatre secondes. Le système est alimenté par une pile «AA». Pour retirer ou remplacer la pile, tournez le bouton pression dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez délicatement le ressort et la pile. Assurez-vous que l'extrémité positive de la pile fait face vers le bas avant de remettre le bouton.

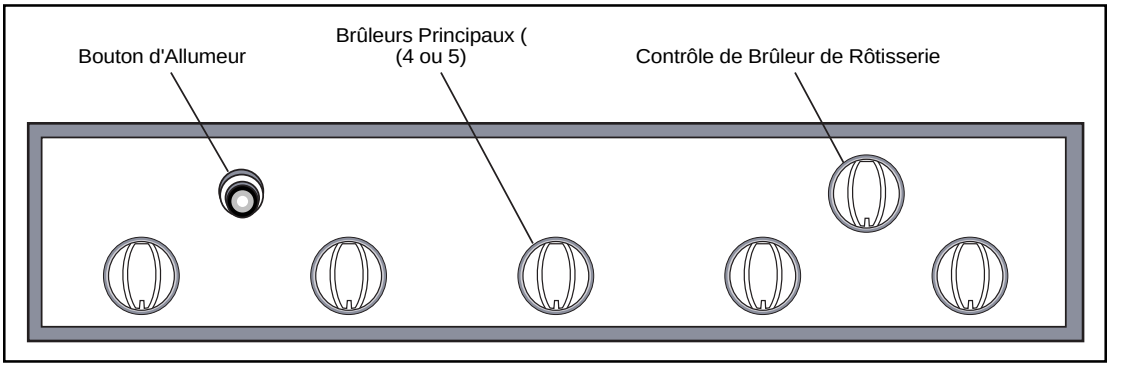


Illustration 7

Éclairage des Brûleurs Principaux

1. Ouvrez toujours le Capuchon complètement et inspectez toujours le Gril et les brûleurs pour confirmer que tous les composants sont correctement placés avant l'éclairage des brûleurs principaux.

AVERTISSEMENT: Jamais le stand(la position) avec votre tête directement sur le Gril en préparant à allumer(éclairer) les brûleurs principaux, pour empêcher le dommage corporel possible.

2. Confirmez toujours que tous les boutons de commande de brûleur sont dans LE de la position avant l'ouverture de la provision du gaz.
3. Allumez la valve de provision de gaz de propane au réservoir (1 à 2 tournures) ou allumez la valve de provision de gaz naturel principale (voir Illustration8).
4. Tournez le Bouton de commande de Brûleur choisi à HÉ la position en poussant en bas sur le bouton et le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTEZ: En vous allumant le gril pour la première fois, brûlez avec les brûleurs principaux sur HAUT pendant au moins 30 minutes, brûler n'importe quels résidus industriels.

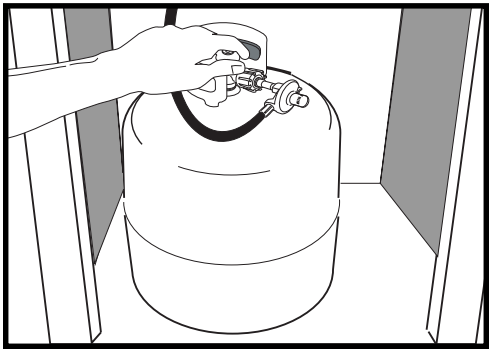


Illustration 8

5. Poussez immédiatement le Bouton d'Allumeur. Le brûleur choisi devrait allumer(éclairer) dans quatre secondes. Allumez les brûleurs séquentiellement de gauche à droite ou le droit de parti.

AVERTISSEMENT: SI LE BRÛLEUR CHOISI N'ALLUME PAS, tourne immédiatement le bouton de commande de brûleur AU de la position, empêcher l'habillage du gaz. Attendez cinq (5) minutes le gaz pour purifier et pour répéter ensuite la procédure précédente de départ. Si le brûleur n'allumera(éclairera) pas en utilisant l'Allumeur, suivra l'allumette(le match) s'allumant(éclairant) des instructions (voir la Page 8).

6. Confirmez que le brûleur est correctement allumé(éclairé) et que l'on désire comme le modèle de flamme (voir des Figues 9a, 9b et 9c, pour les modèles de flamme appropriés). Si le modèle de flamme est d'autre que normal, consultez le Guide de Diagnostic des pannes à la Page 23 pour correc-tive l'action.
7. Préchauffez toujours le gril avant le départ de la cuisine. Allumez(éclairez) les deux brûleurs et ajustez-les à HÉ la position pendant 5 à 10 minutes. Avant le placement de n'importe quelle alimentation sur le Gril, ne nettoyez les réseaux cuisinants avec une brosse de fil de cuivre.
8. Ajustez les Commandes à un arrangement(une mise) de moyen pour la plupart des exigences(conditions) cuisinantes. Une couche légère d'huile de cuisine sur les réseaux cuisinants, avant le chauffage du Gril, n'empêchera des produits alimentaires de gluant au Gril.

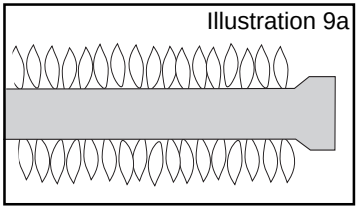


Illustration 9a

Normal: flammes bleues douces

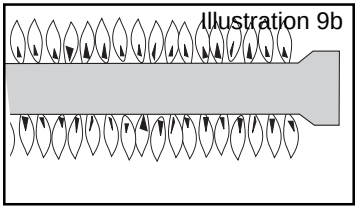


Illustration 9b

D'Ajustement: air de flammes trop bleu dur bruyant

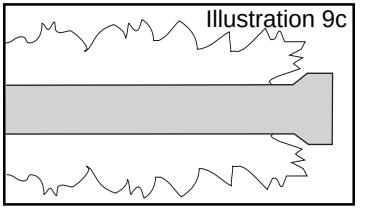


Illustration 9c

Pauvre Combustion: air de flammes trop peu onduleux, jaune

Fermeture des brûleurs

1. Mettez toujours le bouton du brûleur à la position ARRÊT («OFF») après la cuisson.
2. Fermez immédiatement le robinet d'alimentation du gaz sur la bonbonne ou sur le tuyau d'arrivée du gaz naturel.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

FLAMBÉES SOUDAINES:

Des flambées soudaines peuvent se produire lorsque des morceaux d'aliments tombent sur les plaques ou sur les brûleurs. Certaines sont normales et même désirables car elles donnent la saveur typique des aliments cuits sur le barbecue. Cependant, il est nécessaire de contrôler l'intensité des flambées pour éviter de trop cuire les aliments et de les carboniser et de prévenir un incendie accidentel.

- **MISE EN GARDE:** Surveillez toujours le barbecue pendant la cuisson des aliments et réduisez la hauteur de la flamme (BAS ou ARRÊT) si une flambée soudaine se produit.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE:

1. Ouvrez toujours le couvercle complètement et vérifiez le barbecue et les brûleurs. Tous les éléments doivent être bien en place avant d'allumer les brûleurs.

MISE EN GARDE: Pour prévenir tout risque de blessure, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus des brûleurs principaux.

2. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs sont à la position ARRÊT («OFF») avant d'ouvrir l'alimentation du gaz.
3. Ouvrez toujours l'alimentation du gaz par le robinet de la bonbonne (1 ou 2 tours) ou ouvrez la soupape du tuyau d'alimentation du gaz naturel.
4. Approchez une allumette en feu ou un briquet au butane près du trou d'allumage, à gauche de la base. (Voir l'illustration 10)
5. Tournez le bouton de réglage du brûleur **gauche** à la position HAUT («HI») en pesant sur le bouton et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

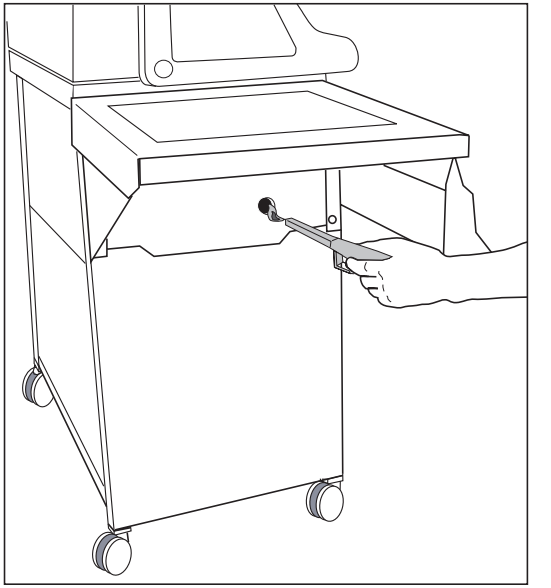


Illustration 10

Allumant Rotisserie le Brûleur

Le brûleur du tournebroche produit la chaleur stable et uniforme nécessaire à la cuisson parfaite de la volaille et des rôtis.

ALLUMANT ROTISSERIE LE BRÛLEUR

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle du barbecue avant de l'allumer.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous allumez le brûleur du tournebroche, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue pour prévenir tout risque de blessure.

2. Assurez-vous que le bouton de réglage de tous les brûleurs sont à la position ARRÊT («OFF») avant d'ouvrir l'alimentation du gaz.
3. Ouvrez toujours l'alimentation du gaz par le robinet de la bonbonne (1 ou 2 tours) ou ouvrez la soupape du tuyau d'alimentation du gaz naturel.
4. Tournez le bouton de réglage du brûleur du tournebroche à la position HAUT («HI») en pesant sur le bouton et en letournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pesez immédiatement sur le bouton d'allumage. Le brûleur du tournebroche devrait s'allumer dans les quatre secondes.

AVERTISSEMENT: SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS**,** fermez immédiatement le bouton de réglage du brûleur, à la position ARRÊT («OFF») pour prévenir l'accumulation du gaz. Attendez cinq (5) minutes. Le gaz se dissipera. Répétez les procédures à partir du début. Si le brûleur ne s'allume toujours pas au moyen de l'allumage électronique, suivez les directives d'allumage avec une allumette, plus bas sur cette page.

6. Assurez-vous que le brûleur est allumé correctement et que le motif de la flamme est adéquat. (Voir les illustrations 9a, 9b et 9c). Si le motif de la flamme n'est pas normal, consultez le guide du dépannage à la page 21 et apportez les mesures correctives suggérées.
7. Préchauffez toujours le barbecue avant de commencer la cuisson sur le tournebroche.

ALLUMANT ROTISSERIE LE BRÛLEUR

1. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue complètement avant l'allumage.

AVERTISSEMENT: Pour prévenir tout risque de blessure, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus des brûleurs principaux au moment de l'allumage du brûleur du tournebroche.

2. Assurez-vous que le bouton de réglage de tous les brûleurs sont à la position ARRÊT («OFF») avant d'ouvrir l'alimentation du gaz.
3. Ouvrez toujours l'alimentation du gaz par le robinet de la bonbonne (1 ou 2 tours) ou ouvrez la soupape du tuyau d'alimentation du gaz naturel.
4. Insérez l'allumette en feu ou un briquet au butane dans le trou du brûleur situé sous la crépine du tournebroche. (Voir illustration 11).
5. Tout en pesant sur le bouton d'allumage du tournebroche, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position HAUT («HI»).

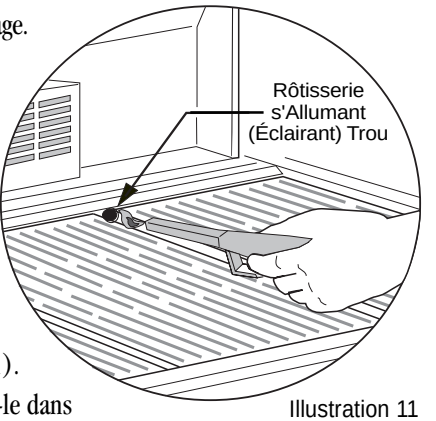


Illustration 11

Installation de Rôtisserie

Le brûleur du tournebroche est conçu uniquement pour la cuisson au tournebroche.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais les brûleurs principaux lorsque vous utilisez le brûleur du tournebroche car une flambée soudaine pourrait se produire ou les brûleurs pourraient faire surchauffer le barbecue.

L'ensemble du tournebroche comprend un contrepoids pour les aliments grand format ou de forme irrégulière. Le contrepoids sert à réduire la contrainte sur le moteur du tournebroche.

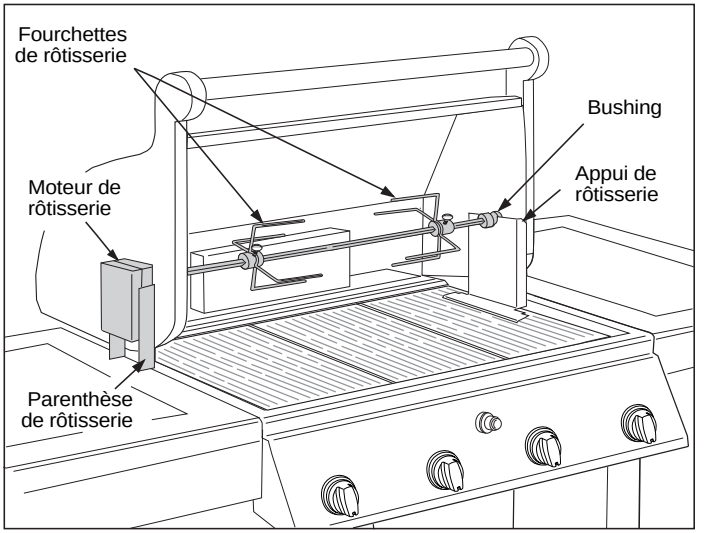


Illustration 12

1. Retirez le plateau du réchaud. Posez une lèchefrite directement sur les grilles pour recueillir le jus. Les aliments grand format peuvent vous obliger à retirer les grilles et placez la casserole sur les plaques à saisir.
2. Insérez les extrémités du support du tournebroche dans la fente à droite de la grille de cuisson. L'extrémité du support doit être à un (1) po de la pièce coulée et la rainure de l'embout supérieur doit être alignée avec le trou de la broche dans la pièce coulée (Voir illustration 12).
3. Insérez la tige du tournebroche motorisé dans le support sur la paroi intérieure gauche.
4. Insérez le moteur du tournebroche dans les consoles (Voir illustration 12).
5. Assemblez la broche et les fourchettes. Réglez la garniture intermédiaire pour qu'elle maintienne la broche bien en place (Voir illustration 12). Serrez les vis à tête moletée à l'aide de pinces.
   - Utilisez toujours le contrepoids pour équilibrer la broche lorsque vous cuisez des aliments grand format ou de forme irrégulière.
   - Le moteur du tournebroche est conçu pour faire tourner un poids de 12 lb.

AVERTISSEMENTS:

- N'utilisez jamais le moteur du tournebroche sous la pluie. Ne l'utilisez jamais s'il est trempé.
- Utilisez toujours une fiche à trois broches et un cordon à trois broches pour faire fonctionner le moteur. Ne modifiez jamais et n'enlevez jamais la broche de mise à terre du cordon du tournebroche. Vous pourriez alors subir un choc électrique.
- Ne laissez jamais un cordon électrique ou un tuyau d'alimentation de gaz entrer en contact avec l'une des surfaces chaudes de ce barbecue.

Allumage du brûleur latéral (Facultatif sur le Modèle VCS4000)

AVERTISSEMENT: Pour prévenir tout risque de blessure, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous allumez le brûleur latéral.

1. Tournez le bouton de réglage du brûleur latéral à la position HAUT («HI») (Voir l'illustration 13).
2. Tournez le bouton d'allumage électronique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur devrait s'allumer dans les quatre clics.

NOTEZ: Observez bien le motif des flammes. Des flammes d'un bleu clair sont normales. Des flammes d'un bleu foncé ou des flammes chancelantes ne le sont pas. Vous pouvez régler les flammes à l'aide du registre de réglage du débit d'air situé sous le bouton de réglage du brûleur (voir l'illustration 18). Si les flammes demeurent jaunes, consultez le guide de dépannage à la page 21.

FERMETURE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Tournez le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position HAUT («HI»). Appuyez alors sur le bouton et tournez-le à la position ARRÊT («OFF»). NE forcez JAMAIS le bouton sans d'abord avoir pesé dessus car la vanne de réglage pourrait être endommagée.

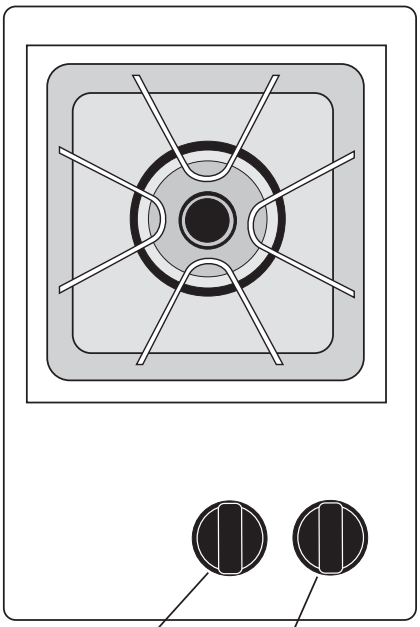


Illustration 13

Utilisation des Boîtes de Fumeur

Ces grils sont équipés d'une boîte de fumage pour le tournebroche. Vous avez donc la possibilité d'ajouter la saveur unique des grillades sur barbecue à votre nourriture en faisant brûler diverses essences de bois ou des fines herbes dans cette boîte.

1. Vous devez faire tremper dans l'eau les morceaux de bois ou les fines herbes pendant une demi-heure ou plus avant de les faire fumer.
2. Préchauffez toujours le barbecue avant d'ajouter les morceaux de bois ou les fines herbes dans la boîte.
3. Retirez le couvercle de la boîte de fumage à l'aide d'une pince de cuisine ou en enfilant des mitaines de cuisine. Placez alors les morceaux de bois ou les fines herbes trempées dans la boîte (Voir l'illustration 14).
4. Réglez la chaleur à une température basse ou moyenne.
5. Pour les aliments plus secs, utilisez une marinade qui relèvera la saveur produite par la boîte de fumage.

AVERTISSEMENT: Portez toujours des mitaines de cuisine lorsque vous ajoutez des morceaux de bois ou des fines herbes dans la boîte de fumage.

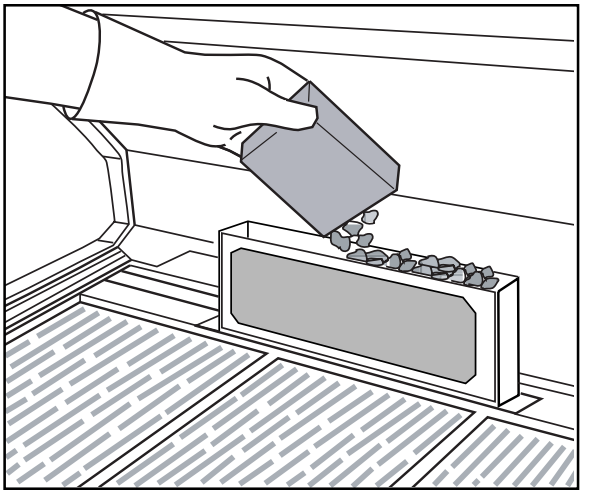


Illustration 14 Boîte de fumage du tournebroche

Méthodes de cuisson

L'ensemble des brûleurs et des accessoires des barbecues vous permet d'utiliser virtuellement toutes les méthodes de cuisson.

- Les puissants **brûleurs principaux** offrent une gamme de températures moyennes et élevées nécessaires aux grillades traditionnelles sur barbecue. Vous pouvez saisir et cuire les biftecks, les hamburgers, les côtelettes de porc et autres viandes ou griller les morceaux de poulet, les saucisses ou les brochettes à une température peu élevée. (Voir l'illustration 15a).
- Le **brûleur du tournebroche** cuit de façon succulente les poulets, les canards, les jambons et les pièces de porc comme seule cette méthode de cuisson peut faire. Ce tournebroche à infrarouge rayonné vous permet de goûter aux résultats dans les plus brefs délais. (Voir l'illustration 15b).
- Le **brûleur latéral** facultatif permet de donner la touche finale à vos sautés, vos plats frits ou de réchauffer les plats avec le même aplomb. Sa puissance est plus qu'adéquate pour la grande friture des fruits de mer, des légumes et des viandes ou pour faire des soupes, faire bouillir les homards ou le maïs en épis. (Voir l'illustration 15c).
- La **boîte de fumage** vous permet d'ajouter des saveurs particulières à vos mets en fumant des fines herbes ou les copeaux d'arbres variés. (Voir l'illustration 14).
- La **plaque à frire** facultative est un accessoire qui accroît vos possibilités en matière de cuisson. Elle permet de frire les œufs et le bacon, les pommes de terre ou les fruits de mer. Elle permet également de griller les darnes de poisson, les autres fruits de mer ou les côtelettes d'agneau.

Illustration 15a

Illustration 15b

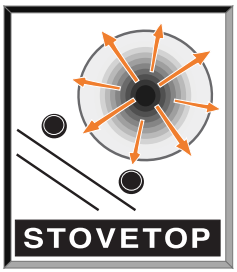


Illustration 15c

L'une des clés pour profiter de tous les avantages du barbecue est de bien comprendre les deux méthodes de cuisson de base, soit la cuisson **directe** et la cuisson **indirecte**.

La méthode de **cuisson directe** consiste à placer les aliments directement au-dessus de la source de chaleur. Elle est utilisée, par exemple, pour saisir la viande qui, sous l'effet de la chaleur intense, devient rapidement brune à l'extérieur et conserve son jus et sa saveur à l'intérieur. Le barbecue permet d'obtenir ce résultat en utilisant l'un ou les deux brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées, directement au-dessus des brûleurs. Cette méthode permet de laisser le couvercle du barbecue ouvert ou fermé.

La méthode de **cuisson indirecte** consiste à placer les aliments un peu en retrait de la source de chaleur. Le couvercle du barbecue est fermé pour permettre de répartir la chaleur uniformément autour des aliments et de les cuire doucement. Cette méthode est assez semblable à la cuisson d'un four à convection qui répartit la chaleur à l'aide d'un ventilateur et qui produit des résultats équivalents. Cette méthode est idéale pour cuire les rôtis. Elle est utile pour cuire ou braiser de nombreux aliments. La cuisson indirecte sur votre barbecue se fait en utilisant l'un des brûleurs principaux du four et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées situées au-dessus du brûleur opposé ou sur le chauffe-plats. Lorsque vous utilisez la cuisson indirecte, le couvercle du barbecue devrait toujours être fermé.

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LE BARBECUE

MISE EN GARDE: L'utilisation de ce barbecue exige que vous preniez toutes les mesures d'hygiène nécessaires en matière de manipulation des aliments et de préparation des aliments pour prévenir toute intoxication alimentaire.

- Faites toujours cuire les aliments à point. Les aliments insuffisamment cuits peuvent contenir des bactéries, surtout s'ils ont été décongelés ou exposés à la chaleur ambiante avant la cuisson.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits.
- Utilisez toujours des plats et des ustensiles différents pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans le même plat et ne placez jamais des aliments cuits dans un plat qui a été utilisé pour des aliments crus. Lavez soigneusement tous les plats et tous les ustensiles qui ont servi aux aliments crus avant de les utiliser pour les aliments cuits.
- Lavez toujours les légumes, les fruits de mer et la volaille avant de commencer la cuisson.
- Quittez toujours des produits alimentaires crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à commencer à cuisiner.
- Faites toujours mariner les viandes au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à les faire cuire.
- Préchauffez toujours le barbecue entre cinq (5) et dix (10) minutes avant la cuisson et nettoyez la graisse et les résidus d'aliment avant d'utiliser les grilles.

Conseils sur la cuisson au gril

Ces quelques conseils vous aideront à obtenir des résultats parfaits à chaque utilisation.

- Appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur les grilles avant de faire cuire les aliments. Ainsi, les aliments ne colleront pas sur les grilles.
- Faites cuire ensemble les aliments de même format pour que la cuisson soit uniforme.
- Utilisez des pinces (pour barbecue) pour retourner les aliments sur les grilles.
- Ne transpercez jamais les aliments pendant la cuisson sur le gril, car ils risquent de s'assécher.
- Pour ce qui est des aliments tels que les côtelettes de porc et les biftecks, faites quelques incisions dans le gras pour les empêcher de s'enrouler pendant la cuisson.
- Ne retournez pas les aliments trop souvent. Certains chefs affirment qu'un bifteck ne doit pas être retourné plus d'une fois.
- Vers la fin de la cuisson et à l'aide d'un pinceau de cuisine, appliquez une sauce légèrement sucrée sur la viande pour l'empêcher de carboniser.
- Avant d'entreprendre la cuisson des rôtis et de la volaille, laissez tremper la corde servant à les attacher. Ainsi, la corde ne brûlera pas pendant la cuisson. Faites de même pour les bâtonnets en bois servant à préparer les brochettes et ce, plusieurs minutes avant la cuisson.
- Dans un plateau d'aluminium mettez de l'eau, du jus de fruit, du vin ou une marinade pour ajouter à la saveur et à l'humidité des aliments cuits lentement tels que les rôtis, les poulets entiers, les dindes ou les canards. Placez ce plateau au-dessus des plaques à saisir, sous la surface du gril et juste sous les aliments. Ce procédé amortit la chaleur et ralentit la cuisson tout en assurant que la partie des aliments plus près de la source de chaleur ne sera pas trop cuite. Vérifiez le plateau de temps à autre et, au besoin, ajoutez du liquide.

MISE EN GARDE: Il est dangereux de laisser le plateau en aluminium s'assécher pendant la cuisson. Le cas échéant, la graisse des aliments peut s'accumuler dans le plateau, prendre feu et entraîner des blessures ou des dommages matériels.

REMARQUE: Enlevez toujours l'excès de gras des aliments pour réduire les risques de flambées soudaines pendant la cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Poids/ Épaisseur	Température de cuisson	Temps de cuisson
Bœuf			
Hamburgers	1 po	400–450° F	Saignant: 4–7 min À point: 7–10 min Bien cuit: 10–12 min
Rôtis Palette semi-désossée Surlonge désossée		350° F	Saignant: 18–20 min/lb À point: 20–25 min/lb Bien cuit: 25–30 min/lb
Biftecks D'aloyau (gros filet), de côte, faux-filet, de surlonge, d'aloyau	1 po	Maximum (saisir) 400–450° F (cuisson)	Saignant: 4–7 min À point: 7–10 min Bien cuit: 10–12 min
Filet mignon	2 po	Maximum (saisir) 400–450° F (cuisson)	Saignant: 15–17 min À point: 17–19 min Bien cuit: 19–22 min
Volailles			
Poulet (cuisses, poitrines, ailes)		325–350° F	30–45 min
Poulet entier	3–4 lb	325–350° F	20 min/lb
Poitrines désossées	1–2 lb	325–350° F	12–15 min
Poulet de Cornouailles	1–1 1/2 lb	325–350° F	45–60 min
Canard	4–5 lb	325–350° F	18–20 min/lb
Dinde	13–25 lb	325–350° F	20 min/lb
Poissons et fruits de mer			
Poissons	1–1 1/2 po	400–450° F	10–15 min
Filets	1–2 lb	325–350° F	20–30 min
Darnes	2–4 lb	325–350° F	30–50 min
Poisson entier			
Fruits de mer			
Homard	1 1/2–2 lb	400–450° F	15 min
Crevettes	Grosses	325–350° F	5–6 min

Aliment	Poids/ Épaisseur	Température de cuisson	Temps de cuisson
Porc			
Côtelettes	1 inch	400–450° F.	25–30 min
Jambon			
Tranche épaisse	1 inch	400–450° F.	12–15 min
Jambon complet (os)	12–14 lbs. (avec os)	325–350° F.	À point: 20–25 min/lb Bien cuit: 25–30 min/lb
	4–5 lbs. (désossé)	325–350° F.	50–60 min
Côtes			
Carré dans l'échine, petites côtes (échine)	5–6 lbs.	325–350° F.	À point: 25–27 min/lb Bien cuit: 27–30 min/lb
Rôtis			
Rouelle (soc), longe, épaule	3–5lbs.	325–350° F.	1–1 1/2 hr
Filet		375–400° F.	À point : 30–35 min/lb Bien cuit: 35–40 min/lb
Saucisses	—	325–350° F.	12–20 min
Agneau			
Côtelettes Longe, échine, épaule	1 inch	400–450° F.	Saignant: 7–9 min À point: 10–13 min Bien cuit: 14–17 min
Rôtis			
Couronne (baron)	2–4 lbs.	325–350° F.	40–45 min/lb
Gigot	5–9 lbs.	325–350° F.	30–35 min/lb

Tableau des temps de cuisson

Aliment	de cuisson	Temps de cuisson	Remarques
Légumes			
Asperges	325–350° F.	6–8 min.	Couper l'extrémité des tiges. Coucher les asperges sur la grille.
Haricots	325–350° F.	30–35 min.	Les envelopper dans du papier aluminium avec une noix de beurre ou de margarine. Les tourner une fois.
Carottes	325–350° F.	20–30 min.	Les cuire directement sur la grille.
Maïs en épis	325–350° F.	25–35 min.	Les faire tremper dans l'eau froide pendant 15 minutes.
Aubergines	325–350° F.	6–8 min./side	Couper en tranches huiler.
Champignons	325–350° F.	6–8 min.	Cuire directement sur la grille.
Oignons	325–350° F.	40–45 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Poivrons	400–450° F.	15–20 min.	Retirer la peau avant de servir.
Pommes de terre	325–350° F.	50–60 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Ail grillé	325–350° F.	30–40 min.	Couper le haut des gousses et huiler (huile d'olives). Envelopper les gousses dans du papier aluminium.
Tomates	325–350° F.	5–7 min.	Couper les tomates en deux et huiler (huile d'olives).
Zucchini (courgette)	325–350° F.	6–8 min./side	Couper en tranches et huiler.

Soin et nettoyage

MISE EN GARDE: Prenez toujours les précautions suivantes pour prévenir les blessures et vous assurer que le barbecue fonctionnera adéquatement :

ATTENTION: Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le manipuler ou de nettoyer ses pièces.

BRÛLEUR PRINCIPAL

MISE EN GARDE: Vérifiez toujours régulièrement le tamis du registre de réglage du débit d'air. Il ne doit y avoir aucun résidu d'aliment, toile d'araignée ni débris d'insectes. Un tube de Venturi peut provoquer un incendie sous le barbecue, à la suite d'un retour de flamme. (Voir l'illustration 16).

REMARQUE: Retirez les grilles et les plaques à saisir pour vérifier le brûleur au moins une fois par année ou plus fréquemment, au besoin.

- Desserrez les vis du brûleur (de l'intérieur) pour être en mesure d'éloigner suffisamment les brûleurs des soupapes et d'utiliser une brosse de venturi ou un autre article de nettoyage approprié qui sera introduit dans le brûleur de venturi pour nettoyer les débris. (Voir l'illustration 16). Veillez à ne pas endommager les électrodes céramiques.
- Remettez correctement les brûleurs en place sur les soupapes (voir l'illustration 22). À l'aide d'une brosse métallique ou d'un cure-dent, nettoyez les trous autour du brûleur (voir l'illustration 18). Il est normal que de la rouille apparaisse sur le brûleur. Une rouille excessive peut agrandir les trous pour le gaz, ce qui modifierait le rendement du barbecue.

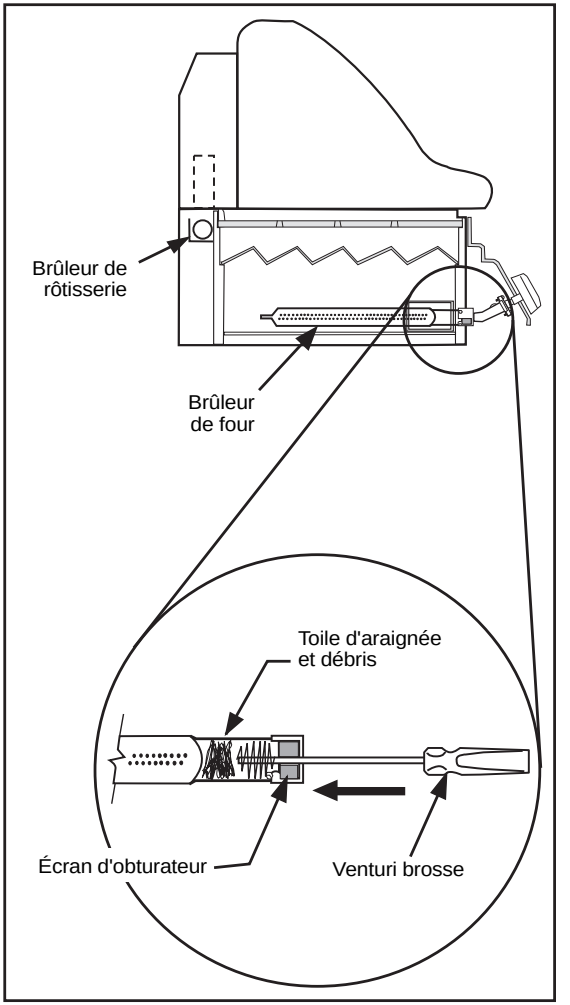


Illustration 16

BRÛLEUR DU TOURNEBROCHE

Si vous utilisez fréquemment le brûleur du tournebroche, vérifiez-le à chaque mois. Retirez le panneau arrière (4 vis) pour libérer le brûleur. Assurez-vous que les trous du brûleur et le tamis du registre de réglage du débit d'air sont propres et qu'il ne s'y trouve aucun résidu d'aliment, aucune toile d'araignée ou débris d'insectes. (Voir l'illustration 17).

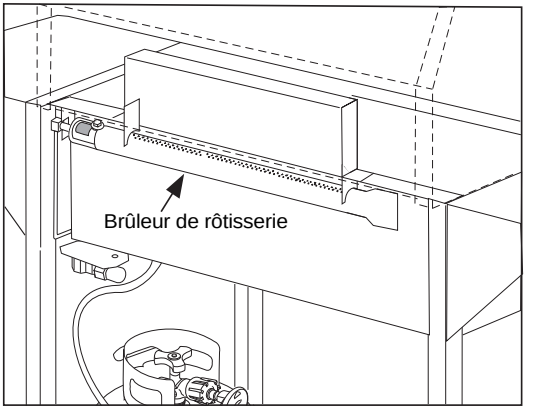


Illustration 17

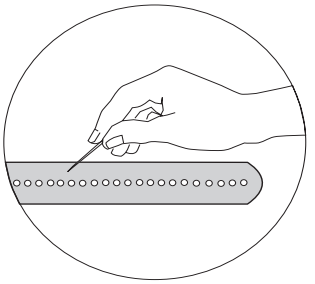


Illustration 18

MISE EN GARDE: Un tube de Venturi obstrué peut provoquer un incendie sous le gril, à la suite d'un retour de flamme.

- Utilisez une brosse métallique pour nettoyer tous les trous de chaque côté du brûleur. (Voir l'illustration 18).

BRÛLEUR LATÉRAL

Vérifiez le tamis du registre de réglage du débit d'air de temps à autre (voir l'illustration 19). Il doit être propre et ne contenir aucun résidu d'aliments, aucune toile d'araignée ni débris d'insectes. L'électrode d'allumage du brûleur latéral produit des étincelles qui allument le gaz. Cette électrode doit toujours être propre, exempte de toute accumulation de matières étrangères car celles-ci peuvent produire l'effet d'un isolant et rendre impossible l'allumage du brûleur.

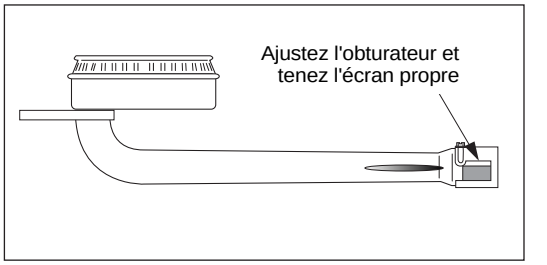


Illustration 19

PLAQUES DE CUISSON

Les plaques de cuisson sont émaillées pour assurer une plus longue vie utile et permettre de les nettoyer facilement. Pour les nettoyer, utilisez tout nettoyant non abrasif pour la cuisine ou une brosse en laiton.

REMARQUE: Manipulez toujours les plaques délicatement pour ne pas endommager l'émail de porcelaine.

Plateau collecteur

Le plateau collecteur et la cuvette de récupération de la graisse, situés sous la cuvette du brûleur, au fond du corps du barbecue, permet de recueillir le gras et le jus de cuisson.

Il peut être tiré de l'arrière du barbecue. Vous devez soulever légèrement le plateau du barbecue et le tirer. (Voir l'illustration 20).

Vérifiez l'état du plateau collecteur après chaque utilisation; retirez la graisse et nettoyez le plateau, au besoin.

Utilisez des produits légèrement abrasifs pour le nettoyage.

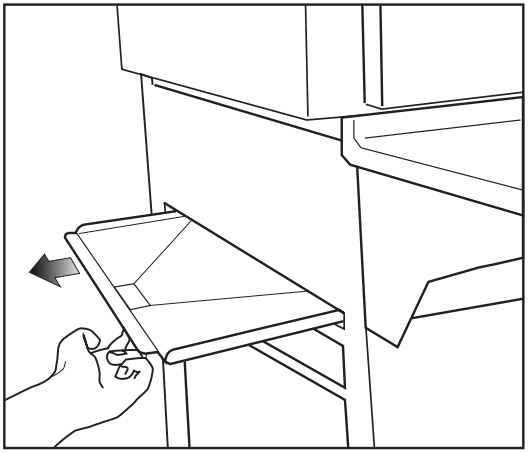


Illustration 20

PANNEAUX EN ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable est un alliage durable. Sa vie utile peut se prolonger indéfiniment même avec un entretien minimal. Au fil du temps et d'un usage normal, des rayures superficielles pourront apparaître à cause de la nature de la surface brossée des panneaux. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un tampon à polir fin ou moyen Scotch-Brite(md) (ou d'une autre marque). Lorsque vous utilisez ce tampon, la pression doit être uniforme et dans le sens du grain de l'acier. Ne frottez jamais l'acier dans le sens contraire de son grain car vous pourriez endommager le fini. N'utilisez jamais de la laine d'acier sur les panneaux en acier inoxydable.

Un nettoyage occasionnel à l'aide un produit non abrasif spécialement conçu pour l'acier inoxydable enlèvera la saleté, la graisse, les résidus de cuisson ou la décoloration éventuelle.

ATTENTION: N'utilisez jamais les nettoyants abrasifs, les tampons metailliques à récurer ni aucun produit abrasif pour éviter d'érafler les surfaces.

PIÈCES COULÉES ÉMAILLÉES

Un nettoyage occasionnel à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide ou à l'aide d'une brosse souple conservera aux pièces coulées émaillées leur apparence initiale.

ATTENTION: N'utilisez jamais les nettoyants abrasifs ou produits abrasifs pour nettoyer les pièces coulées émaillées car ils produiront des éraflures sur les surfaces émaillées.

Entretien

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

REMARQUE: Le réglage des brûleurs peut s'avérer nécessaire de temps à autre pour compenser les variables associées aux caractéristiques du gaz. Si vous remarquez que le motif des flammes du brûleur est irrégulier (voir les illustrations 9, 9b et 9c), il se peut que vous ayez à régler le registre du débit d'air, à l'avant des tubes de Venturi.

- Ces registres de réglage se trouvent sous le panneau de contrôle, à l'avant du barbecue. (Voir l'illustration 21).
- À l'aide d'un tournevis, desserrez les vis. Ouvrez le registre juste assez pour obtenir les douces flammes bleues. Procédez aux réglages progressivement. Laissez au brûleur le temps d'atteindre la température requise (10 min) avant de modifier à nouveau le réglage.

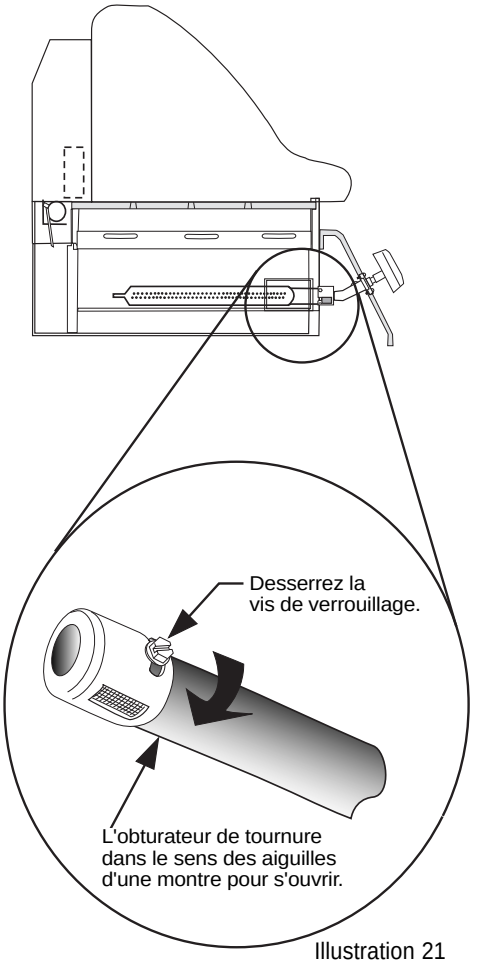


Illustration 21

Si vous retirez les brûleurs pour effectuer un nettoyage ou un réglage, assurez-vous qu'ils sont remis en place correctement au-dessus du registre de vidange (voir l'illustration 22). Une longueur de 1/4 po doit se trouver à l'intérieur du tube de Venturi.

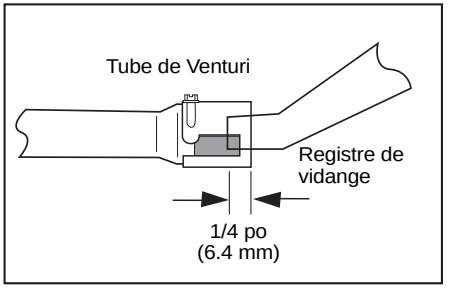


Illustration 22

Problème	Cause possible	Mesures correctives
Le brûleur ne s'allume pas	L'alimentation du gaz est fermée. La bonbonne de propane est vide. Le système d'alimentation du gaz est bloqué. La soupape de gaz et les tubes de Venturi du brûleur sont mal alignés. Le tuyau flexible du gaz propane et le régulateur sont branchés incorrectement.	Fermez l'alimentation du combustible et réessayez. Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Laissez le gaz s'évaporer avant d'essayer un autre allumage. Pesez votre bonbonne de gaz. Une bonbonne standard de 20 lb doit peser 18 lb lorsqu'elle est vide et 38 lb lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité. (**MISE EN GARDE** : Une bonbonne de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un édifice). Vérifiez que les tubes de Venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (illustration 16). Utilisez une épingle ou une aiguille pour vérifier l'état de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice (illustration18). Au besoin, vérifiez le dessous du panneau de contrôle et insérez à nouveau l'injecteur de gaz dans le tube de Venturi (illustration 22). Serrez (à main seulement) le collier de plastique du régulateur sur la soupape. (Illustration 4)
L'appareil ne se réchauffe pas (gaz propane)	Le bouton de réglage a été laissé ouvert à l'allumage Ou Le gaz a été ouvert trop rapidement	Par mesure de sécurité, le manchon de raccordement du régulateur est équipé d'un mécanisme de contrôle du débit du gaz. Ce mécanisme limite le débit du gaz dès que la demande de gaz subit une fluctuation. Il peut être déclenché inopinément si le bouton de réglage du brûleur a été laissé à la position EN MARCHE («ON») au moment d'ouvrir le robinet de la bonbonne. L'ouverture trop rapide du robinet de la bonbonne peut également déclencher ce mécanisme. Pour résoudre ce problème, fermez le robinet de la bonbonne. Tous les boutons de réglage des brûleurs doivent également être à la position ARRÊT («OFF»). Ouvrez le robinet de la bonbonne lentement (1 ou 2 tours) et attendez cinq (5) secondes. Enfin, ouvrez un seul brûleur (bouton à la position EN MARCHE («ON») et essayez de l'allumer à nouveau.
Le barbecue ne reste pas allumé	Vent La bonbonne est vide ou presque vide	Le barbecue doit toujours être situé à l'abri du vent. Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Pesez votre bonbonne. Une bonbonne standard de 20 lb doit peser 18 lb lorsqu'elle est vide et 38 lb lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité.

Problème	Cause possible	Mesures correctives
Motif de flamme irrégulier ou retour de flamme	Blocage dans le brûleur ou dans le système d'alimentation du gaz	Vérifiez que les tubes de Venturi ne sont pas bloqués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour les nettoyer. (Illustration 16). Utilisez une épingle ou une aiguille pour nettoyer l'orifice de la soupape de gaz. N'élargissez jamais cet orifice. (Illustration 18). Utilisez le petit ongle ou un cure-dent pour nettoyer les trous du brûleur. (Illustration 18).
	Brûleur rouillé	La rouille sur un brûleur peut entraîner la détérioration du métal entre les trous du brûleur et occasionner des flammes irrégulières. Communiquez avec votre concessionnaire pour obtenir une pièce de remplacement adéquate.
Flammes jaunes	Registre de réglage du débit d'air mal réglé	Votre barbecue devrait surtout produire des flammes bleues. Si les flammes sont surtout jaunes, vérifiez les tubes de Venturi, enlevez toute obstruction et nettoyez, tel qu'indiqué à la page 19. Si les flammes jaunes persistent, réglez l'ouverture du registre de réglage du débit d'air du tube de Venturi situé sous le panneau de commande à l'avant du barbecue. (Illustration 21).
Flambée soudaine	Aliments trop gras	Coupez l'excès de gras des aliments avant la cuisson.
	Accumulation de graisse	Assurez-vous que la plaque à saisir est propre et qu'elle est bien en place.
L'allumeur ne produit pas d'étincelles	L'électrode est encrassée	Enlevez tout excès de gras de la cavité de combustion.
	L'écartement de l'électrode est inadéquat	Essuyez l'électrode à l'aide d'un chiffon doux et propre. L'écartement entre l'électrode et le brûleur doit être de 1/8" à 3/16" et l'électrode doit être placée de façon à produire une étincelle au bord du trou du brûleur. Si l'écartement est inadéquat ou si l'allumeur ne produit pas d'étincelles, courbez le bout de l'électrode jusqu'à ce qu'il soit en place. Attention de ne pas briser l'isolant céramique.
	Électrode craquée	Si l'isolant céramique de l'électrode est craqué, il peut se produire un court-circuit. Remplacez alors d'électrode.
	Le fil de raccord est débranché	Assurez-vous que le fil de raccord allant du module d'allumage à l'électrode est bien placé sur la terminaison du module.
	Le fil de raccord est craqué	Il peut alors se produire un court-circuit. Remplacez le fil.
	La pile est à plat ou installée incorrectement	La pile de l'allumeur peut être à plat ou installée incorrectement (en position correcte, le côté positif fait face vers le bas).

- **Garantie à vie**
  - Sur tous les composants extérieurs en acier inoxydable tels que les panneaux et les portes du barbecue, les tablettes, les compartiments à condiments et les poignées.
  - Sur toutes les pièces moulées (garantie de 1 an sur la peinture).
- **Garantie de 10 ans**
  - Sur toutes les surfaces émaillées sur acier telles que les tablettes, le couvercle et la cavité de combustion.
  - Sur tous les brûleurs.
- **Garantie de 5 ans**
  - Sur toutes les autres pièces.
- **Garantie de 1 an (accessoires)**
  - Tournebroche.
  - Cette garantie n'est pas transférable.
  - Elle ne couvre pas les défaillances causées par un usage impropre, une installation inadéquate ou un entretien incorrect.
  - La garantie ne prévoit que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. La société CFM Harris Systems© ne sera pas tenue pour responsable des dommages indirects ni des coûts de main-d'œuvre.
  - Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages liés à l'écaillement ou à l'éraflure des surfaces émaillées ou peinturées pas plus qu'elle ne couvre la corrosion ou la décoloration résultant d'une mauvaise utilisation du produit, d'un manque d'entretien, d'un environnement hostile, d'un accident, des altérations, d'un usage abusif ou de négligence.
  - Cette garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ni l'écaillement des pièces émaillées ni aucun composant utilisé pour installer le barbecue au gaz.

Vermont Castings, Majestic Products
410 Admiral Boulevard
Mississauga, Ontario, Canada L5T 2N6

Phone: (905) 670-7777
www.majesticproducts.com • www.vermontcastings.com